ΟΜΑΔΑ 1Η				
ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ				
		CPV	SAP	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ
1	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	03221270-9	40000001	ΤΕΜ
2	ΜΑΡΟΥΛΙ	03221310-2	40000329	ΤΕΜ
3	ΒΕΡΥΚΟΚΑ	03222331-2	40000024	ΚΙΛΟ
4	ΠΑΤΖΑΡΙΑ	03221110-0	40000444	ΚΙΛΟ
5	ΜΑΙΝΤΑΝΟΣ 660 GR	44423000-1	40000009	ΤΕΜ
6	ΑΝΙΘΟΣ 605 GR	44423000-1	40000002	ΤΕΜ
7	ΣΚΟΡΔΑ	03121100-6	40000016	ΤΕΜ
8	ΚΑΡΟΤΑ ΝΩΠΑ	03221112-4	40000004	ΚΙΛΟ
9	ΚΕΡΑΣΙΑ	03222333-6	40000023	ΚΙΛΟ
10	ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΝΩΠΑ	03221250-3	40000005	ΚΙΛΟ
11	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	03221420-6	40000327	ΚΙΛΟ
12	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	03221113-1	40000299	ΚΙΛΟ
13	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	03221113-1	40000006	ΚΙΛΟ
14	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΤΣΑΚΩΝΙΚΕΣ	03221000-6	40000018	ΚΙΛΟ
15	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΛΑΣΚΕΣ	03221000-6	40000437	ΚΙΛΟ
16	ΛΑΧΑΝΟ	03221410-3	40000007	ΚΙΛΟ
17	ΛΕΜΟΝΙΑ	03222210-8	40000008	ΚΙΛΟ
18	ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ (ΚΛΗΜΕΝΤΙΝΕΣ)	03222240-7	40000958	ΚΙΛΟ
19	ΣΕΛΗΝΟ	15872300-4	40000015	ΚΙΛΟ
20	ΜΠΑΝΑΝΕΣ	03222111-4	40000010	ΚΙΛΟ
21	ΜΠΡΟΚΟΛΟ	03221430-9	40000447	ΚΙΛΟ
22	ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΩΠΕΣ	03212100-1	40000954	ΚΙΛΟ
23	ΠΕΠΟΝΙΑ	15332180-9	40000021	ΚΙΛΟ
24	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	03222220-1	40000957	ΚΙΛΟ

25	ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	03221230-7		ΚΙΛΟ
26	ΡΟΔΑΚΙΝΑ	03222332-9	40000019	ΚΙΛΟ
27	ΣΠΑΝΑΚΙ ΝΩΠΟ	03221340-1	40000955	ΚΙΛΟ
28	ΣΤΑΦΥΛΙΑ	03222340-8	40000017	ΚΙΛΟ
29	ΝΤΟΜΑΤΕΣ	03221240-0	40000012	ΚΙΛΟ
30	ΚΑΡΠΟΥΖΙ	03222000-3	40000022	ΚΙΛΟ
31	ΔΥΟΣΜΟΣ ΦΡΕΣΚΟΣ	15872300-4		ΚΙΛΟ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ:

Ο χορηγητής θα πρέπει να διαθέτει βεβαίωση ύπαρξης και ορθής λειτουργίας, συστήματος ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) για τους χώρους εμπορίας και διακίνησης των προϊόντων από τις αρμόδιες υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης.

Τα χορηγούμενα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να είναι 1ης (πρώτης) κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές αυτής, να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασής τους και των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων, επίσης να είναι σύμφωνα με τους Κοινοτικούς Κανονισμούς και τις εκάστοτε ισχύουσες εγκυκλίους και Αποφάσεις του Υπουργείου Γεωργίας.

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Το Νοσοκομείο θα πρέπει να παραδίδει εγγράφως την παραγγελία των αναγκαίων ειδών 10 ημέρες με πλήρη περιγραφή αυτών.

Το πρόγραμμα τούτο θα αποτελεί την βάση κάθε παραγγελίας , επιτρεπόμενης της τροποποιήσεώς του , ως προς τις ποσότητες των ειδών και μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις και ως προς ορισμένα είδη τα οποία θα παραδίδονται όπως ορίζει ο Δ/ντής του Νοσοκομείου στην έγγραφη παραγγελία του η οποία θα δίδεται στον προμηθευτή την προηγούμενη της προσκομίσεως ημέρα ή δύο ημέρες ενωρίτερα όταν παρεμβάλλεται αργία, και θα περιλαμβάνει την ακριβή ποσότητα των αναγκαίων ειδών, την κατηγορία , προέλευση και ότι άλλο στοιχείο είναι απαραίτητο.

Σε περίπτωση που το είδος της παραγγελίας δεν υπάρχει στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει αμέσως τη Δ/νση του Ιδρύματος η οποία θα δώσει κατά την κρίση της, νέα παραγγελία.

Σε περίπτωση που ο προμηθευτής καθυστερεί να παραδώσει τα είδη ή παραλείπει ορισμένα από αυτά ή τα παραδώσει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα , τότε το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να αγοράσει αυτά απ' ευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή ύστερα από έρευνα της αγοράς π.χ. (Δελτίο Πιστοποίησης Τιμών της Δ/νσης Εμπορίου και Τουρισμού, Νομ.-Αθηνών).

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα Νωπά Οπωρολοχανικά πρέπει να είναι Πρώτης Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τους Κοινοτικούς Κανονισμούς.

Τα νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) , τα Προεδρικά Διατάγματα και τους Κοινοτικούς Κανονισμούς.

Η τυποποίηση των Νωπών Οπωρολαχανικών που διακινούνται στη χώρα μας είναι υποχρεωτική (Κανονισμός (ΕΚ)1148/2001, ΦΕΚ 1122/Β/8-8-2003).

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να :

Α) Είναι υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από μούχλα ή αλλοιώσεις τέτοιας φύσης που τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση).

Β) είναι καθαρά, απαλλαγμένα χωμάτων, λάσπης, ρύπανσης και από κάθε ξένη προς το προϊόν ανόργανη ή οργανική ύλη,.

Γ) να μην είναι προσβεβλημένα από παράσιτα και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων.

Δ) προέρχονται από φυτά ή καρπούς που βρίσκονται σε κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης

Ε) είναι χωρίς ασυνήθη εξωτερική υγρασία

Στ) είναι χωρίς αρχή εξωτερικής ξήρανσης

Ζ) είναι χωρίς ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό

Η) είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή ξένη γεύση.

Επιτρέπεται η χορήγηση Οπωρολαχανικών Δεύτερης κατηγορίας μόνο για τομάτες που προορίζονται για μαγειρική παρασκευή με την προϋπόθεση ότι θα αναφέρεται στην παραγγελία του Νοσοκομείου.

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά να είναι κατά προτίμηση Ελληνικής προέλευσης.

Συσκευασία

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά

απαλλαγμένα από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία. Τα υλικά και κυρίως τα χαρτιά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από υλικό τέτοιο, ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν.

Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις , επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Παρουσίαση

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ίδιου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στρώματα και ποτέ χύμα, εκτός και αν αναφέρεται στην παραγγελία.

Σήμανση

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστα στοιχεία και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:

Α) Συσκευαστής

Β) Σήμανση

Γ) Ονομασία είδους (ποικιλία)

Δ) Καταγωγή προϊόντος

Ε) Ποιοτική κατηγορία

ΣΤ) Μέγεθος

Ζ) Αριθμός παρτίδας

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας , των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.